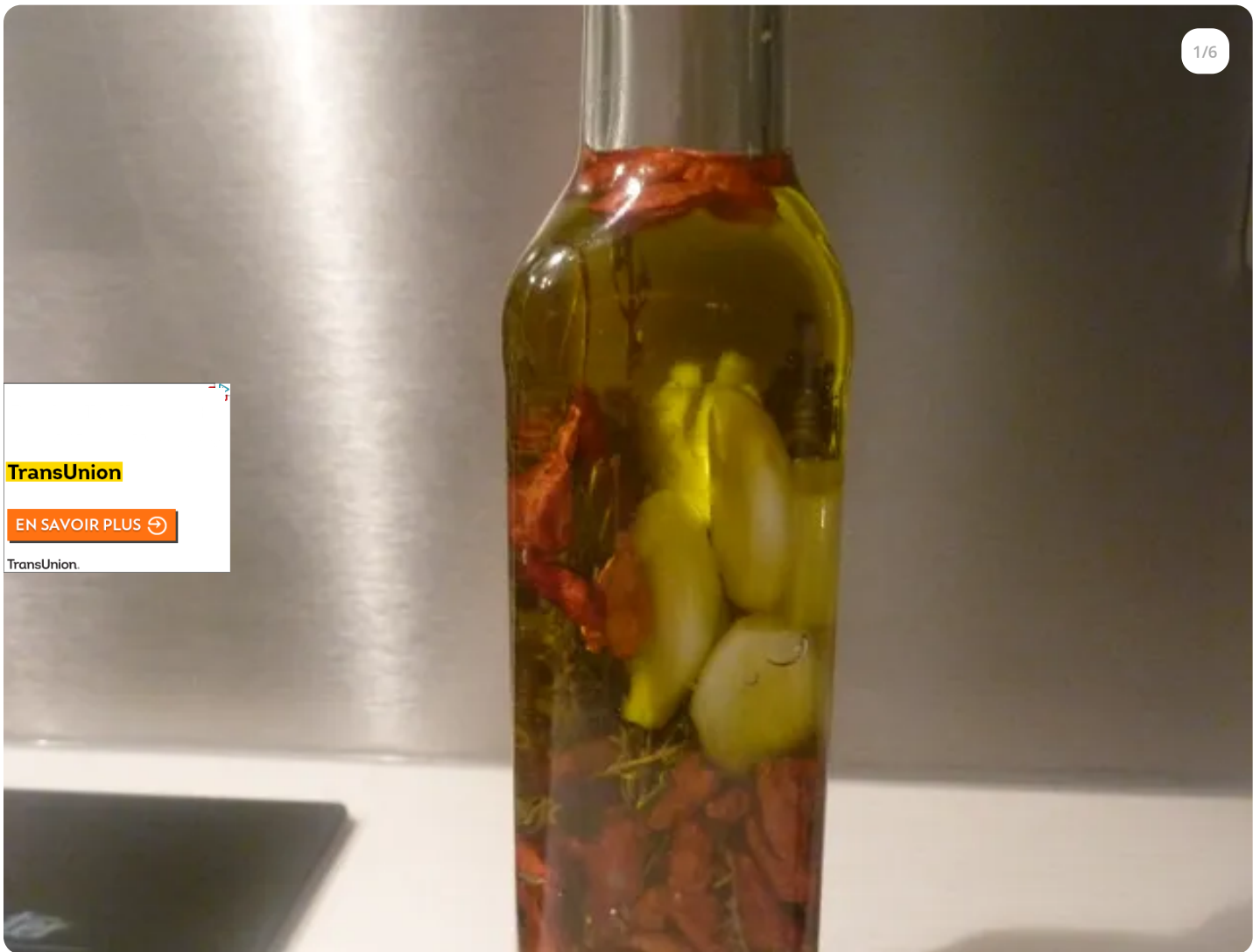


Accueil > Recettes > Huile piquante pour pizza

Huile piquante pour pizza i

★★★★☆ 4.4/5

5 commentaires



TransUnion

EN SAVOIR PLUS ↻

TransUnion.

🕒 10 min

👨‍🍳 Très facile

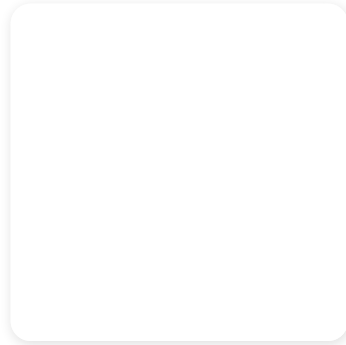
💰 Bon marché

Mon carnet

Partager

Ingrédients

− 1 litre +



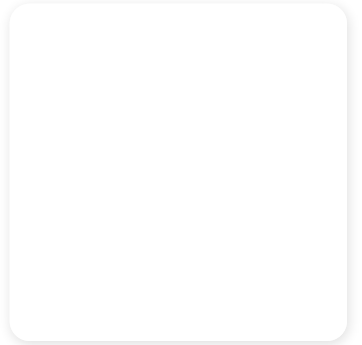
1/2 l
d'huile de tournesol



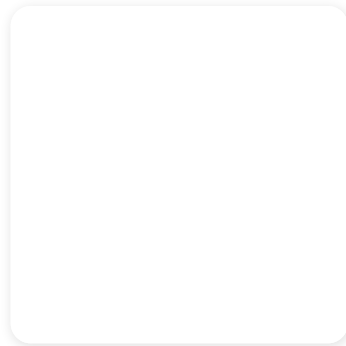
1/2 l
d'huile d'olive



1 pincée
de sel



de poivre et baies non moulues



15 g
de petit piment oiseaux



basilic



thym



laurier

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

La suite après la publicité

Récupérez simplement vos courses en drive ou en livraison chez vos enseignes favorites



COMMANDEZ VOS INGRÉDIENTS

Ustensiles



1 Cuillère en bois
Les meilleures ventes

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr

Préparation

Temps total: 10 min

Préparation:
10 min

Repos:
-

Cuisson:
-

ÉTAPE 1

Mettre dans 1 bouteille le poivre et les baies non moulues, ajouter toutes les herbes séchées, puis le sel.



ÉTAPE 2

Ensuite, ajouter les deux huiles, puis secouer pour bien mélanger...



ÉTAPE 3

Et voilà, c'est fini !

ÉTAPE 4

Avant d'utiliser l'huile sur votre pizza, il faut la laisser reposer durant 2 semaines.



 enzo_16004001

[Voir toutes les recettes](#)

Note de l'auteur :

« C'est super, mes pizzas depuis sont moins tristes... »



Soif de recettes ?

On se donne rendez-vous dans votre boîte mail !

[Découvrir nos newsletters](#)

 Commentaires (5)

La recette est terminée.

Donnez votre avis



P PrinceBaal



Excellent. Juste à savoir doser le piment.

23/08/2019 04:40

D dazinlignac



Il n'est pas indiqué quand mettre les piments

04/04/2017 06:22

[Lire tous les commentaires](#)

huile piquante pour pizza

Huile piquante

Huile piquante aux piments oiseaux

PLUS DE RECETTES

- Langue sauce piquante
- Shot piquant
- Pizza facile
- Langue de boeuf sauce piquante
- Poulet sauce piquante
- crevettes sauce piquante
- Nuggets de poulet et sa sauce piquante
- Poisson sauce piquante express
- Boeuf piquant
- Scampis piquants
- moules sauce piquante
- Côtes de porc sauce piquante
- Pizza royale
- Saucisses piquantes
- Gambas à la sauce piquante
- Escargots à la sauce piquante
- Fricadelles sauce piquante
- Huile parfumée

CES CONTENUS DEVRAIENT VOUS INTERESSER

- Comment choisir son huile ? Voici les meilleures huiles alimentaires en cuisine
- Quelles sont les meilleures friteuses sans huile ?
- Pénurie : par quoi remplacer l'huile de tournesol dans vos recettes ?
- Les meilleures pâtes à tartiner sans huile de palme à consommer sans modération
- Comment choisir et utiliser la sauce piquante choisir pour sa recette ?
- 3 idées de pizzas express sans pâte à pizza

Marmiton mag

Et si vous vous abonnez ?

C'est la meilleure façon de ne rater aucun numéro, de faire des économies et de se régaler tous les deux mois :) En plus vous aurez accès à la version numérique pour lire vraiment partout.

Voir les super offres



Retrouvez Marmiton où que vous soyez en téléchargeant l'application

Concocté avec ♥ par Marmiton

Tous droits réservés Marmiton.org - 1999-2022

[Recrutement](#) • [Mentions légales](#) • [Conditions Générales d'Utilisation](#) • [Conditions Générales d'Abonnement](#) • [Contact](#) • [FAQ](#) • [Politique de protection des données personnelles](#) • [Paramétrer les cookies](#) • [Foire aux questions - Vos choix concernant l'utilisation de cookies](#)
Pour des milliers de cocktails : 1001cocktails.com

